


# Vanillekuchen mit Gin

 Zubereitung: 5 Minuten + 40 Minuten Backzeit

 Gesamtzeit: 45 Minuten



## Zutaten

- 2 Eier
- 130 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Schmand
- 220 g Mehl
- 1 Vanilleschote (Tipp: Südsee Vanille von azafran®)
- 10 g Backpulver
- 2 TL Gin

## Zubehör

- Alufolie
- Kastenform (650 ml Inhalt)

## Zubereitung

1. Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen
2. Vanilleschote auskratzen und Vanillemark in den Mixtopf geben



3. Eier, Zucker und Butter in den Mixtopf geben,  
**20 Sek./ Stufe 4** verrühren
4. Mehl, Schmand, Backpulver und Gin in den Mixtopf geben,  
**30 Sek./ Stufe 5** unerrühren
5. Teig in eine Kastenform umfüllen und bei **200 Grad** backen. Den Kuchen nach ca. **20 Minuten** mit Alufolie abdecken und weitere **20 Minuten** backen
6. Abkühlen lassen und vernaschen!